

## Rezept für Bärenatzen

Folgende Zutaten und Materialien braucht es dazu:

- 2 Eiweiss
  - 1 EL Zitronensaft
  - 100 g Puderzucker
  - 140 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
  - 60 g Haferflocken
  - 140 g dunkle Schokolade
  - ca. 50 g Mandelsplitter
- 
- 1 Backblech mit Backtrennpapier
  - 1 Raffel (oder ein Rüstbrett und ein Messer)
  - 1 Mixbecher / Massbecher
  - 1 kleine Schüssel
  - 1 Rührgerät / Mixer
  - 1 Teigschaber
  - Topfhandschuhe

So können deine Bärenatzen aussehen:



**Anleitung:**

1. Heize den Backofen auf 150°C vor (Umluft 140°C).
2. Reibe mit einer Raffel die Schokolade ganz fein oder zerschneide sie ganz fein, gib die geriebene Schokolade in die grosse Schüssel.
3. Schlage die Eiweisse mit dem Rührgerät/Mixer im Mixbecher sehr steif.
4. Gib den Zitronensaft und den Puderzucker dazu und rühre das Ganze nochmals 2 Minuten weiter.
5. Vermische in der grossen Schüssel die Mandeln (oder Haselnüsse) mit den Haferflocken und der geriebenen Schokolade.
6. Rühre die Eiweissmasse mit dem Schaber sorgfältig unter die Nuss-Schoko-Mischung.
7. Forme mit feuchten (gewaschenen!) Händen etwa 1-2 cm grosse Kugeln und setze sie auf das Backblech.
8. Drücke die Kugeln etwas flach und drücke auf einer Seite jeweils 4 Mandelsplitter als Bärenkrallen hinein.
9. Backe die Bärenatzen auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Minuten.

(Grundrezept abgewandelt aus: Zabert Sandmann: DIE MAXI-MINI-MAUS, PARTYREZEPTE, 2006)